



L'OPINIONE

di Claudio Antonelli

onisip@hotmail.com

Cibi, olii e vini (Terza parte)

Il vino ci porta lontano

Ho avuto modo di partecipare presso l'Istituto Italiano di Cultura di Montréal, nel quadro di una pregevolissima presentazione culturale, agli assaggi di una gamma di grandi vini prodotti dalla famiglia Zenato, nella terra di Lugana, vicino a Peschiera del Garda. Una delizia per il palato, e direi per l'anima, perché il vino è geografia, storia, cultura, ed evoca ritmi e riti antichi, e intramontabili valori. Dietro quel piccolo cosmo fatto di aspetti pratici e materiali e di tecniche, vi è infatti un'anima, fatta di rispetto per la paziente fatica, per la disciplina, per la natura, per il passato, per le tradizioni, per le radici insomma. Radici famigliari e collettive...

Oggi, tra le caratteristiche identificanti i Quebecchesi come gruppo etnico distinto dal resto degli abitanti del Canada, vi è il loro consumo di vino, che è nettamente superiore a quello degli "inglesi", ossia degli abitanti delle altre province. Ma dobbiamo stare attenti a non dire ai quebecchesi che anche "les Canadiens aiment le vin rouge et de préférence italien" (Radio-Canada), perché i Québécois ci tengono a rimanere ben distinti dai "Canadiens". E il sapersi uguali a loro in fatto di vino rosso italiano intaccherebbe il loro orgoglio.

Gli italiani - già "maudits Italiens" - attraverso il loro vino e gli innumerevoli altri apporti alimentari hanno senz'altro arricchito l'identità quebecchese. Chi l'avrebbe mai detto ai tempi dell'imperante "italofobia" che io ricordo così bene? La cosa merita da parte nostra, oggi, un brindisi, con un vino italiano beninteso. Vito Vosilla, il mio mentore nel campo enologico e a casa del quale io mi trovo, propone un Pigato bianco (gradazione alcolica: 14 gradi e mezzo) di marca Durin, della Riviera Ligure di Ponente, prodotto da Antonio Basso, che di recente è passato per Montréal, in un suo viaggio in Nord-America, il suo primo viaggio in aereo. "È un vino differente, è una cosa meravigliosa..." mi dice Vito, vero intenditore, soseggiando rapito questo nettare, che anch'io trovo straordinario. Il Pigato di Antonio Basso proviene dai vigneti situati nei dintorni di Ortovo, villaggio ligure, dove Vito ha tanti ricordi, e dove sono stato tempo fa anch'io. Nel brindisi, il gusto ricco e raffinato del Pigato si fonde pertanto alle nostre memorie... L'effetto magico dei veri vini, legati ad uno di quei meravigliosi angoli di terra della penisola inondati di luce, di storia e di ricordi, è di trasmettere qualcosa che va al di là della pura soddisfazione dei sensi fisici, ossia del piacere delle papille gustative e della vista e dell'olfatto. E, difatti, il brindisi in compagnia di Vito mi trasmette il misterioso messaggio emanante dal legame, altrettanto misterioso, che questo vino ha con la storia particolare dell'angolo di terra da cui proviene e che è un piccolo mondo rimasto contadino, una piccola patria che coltiva e alimenta la fedeltà al passato, ai padri, al dovere, alla disciplina, al rispetto della natura, agli affetti famigliari e di amicizia, e ai tanti altri valori di cui il globalismo, con il suo appiattimento a tappeto e le sue omologazioni planetarie, è nemico mortale. Retorica, dirà qualcuno. No, semplice difesa dei prodotti autentici che nel caso del vino affondano le radici fisiche e ideali in una terra antica, meravigliosa, dotata di una spiccata identità e di un'anima - l'anima dei luoghi - di cui il vino, appunto, è il fedele custode, il difensore, il divulgatore e l'alfiere. "Durin" era il soprannome dello straordinario nonno di Antonio Basso, Giacomo Basso, che creò l'azienda vinicola, che è stata in seguito intitolata a lui. Tutti della famiglia Basso gli sono rimasti per sempre riconoscenti e fedeli. Ed oggi anche Laura, la moglie di Antonio, grande lavoratrice, e piena d'idee e di qualità umane, è la forza viva dietro la meritata espansione di questa azienda produttrice di pregiati vini che meritano ampiamente le lodi sorte spontanee, in Vito e in me, all'assaggio del loro inimitabile Pigato.

A Pasqua riscopriamo noi stessi!

Nel 1949 il nonno... per scoprire i valori... del nostro Paese...

Il vino ci porta lontano... Cibi, olii e vini (Terza parte)

L'OPINIONE

di Claudio Antonelli

Il vino ci porta lontano

Ho avuto modo di partecipare presso l'Istituto Italiano di Cultura di Montréal, nel quadro di una pregevolissima presentazione culturale, agli assaggi di una gamma di grandi vini prodotti dalla famiglia Zenato, nella terra di Lugana, vicino a Peschiera del Garda. Una delizia per il palato, e direi per l'anima, perché il vino è geografia, storia, cultura, ed evoca ritmi e riti antichi, e intramontabili valori. Dietro quel piccolo cosmo fatto di aspetti pratici e materiali e di tecniche, vi è infatti un'anima, fatta di rispetto per la paziente fatica, per la disciplina, per la natura, per il passato, per le tradizioni, per le radici insomma. Radici famigliari e collettive...



Il vino ci porta lontano... Cibi, olii e vini (Terza parte)



David Lanetti

Rugantino, una novità dalla Sicilia. Un formaggio buono e genuino! Berchicci Importing Ltd. IN VENDITA NEI MIGLIORI NEGOZI